

DAFTAR PUSTAKA

- Andayani, R., Maimunah, & Lisawati, Y., 2008. Penentuan Aktivitas Antioksidan, Kadar Fenolat dan Likopen pada Buah Tomat (*Solanum lycopersicum* L.). *Jurnal Sains dan Teknologi Farmasi*, 13, 31-37.
- Andersen, M., Markham, K.R. 2006. *Flavonoids*. New York: Taylor & Francis Group.
- Anonim, (1985). *Tanaman Obat Indonesia*, Jilid1. 72, Departemen Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan RI. (2004). *Monograph of Indonesia Medical Plant extracts volume 1*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan. Hlm.15-16.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan RI. (2008). *Direktorat Obat Asli Indonesia*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan. Hlm.18-19.
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan RI. (2013). *Pedoman teknologi formulasi sediaan berbasis ekstrak* (vol. 2). Jakarta: Badan Pengawasan Obat dan Makanan.
- Cools, K., Vicente, A., & Terry, L.A. (2011). *Methodologies for extraction, isolation, characterization and quantification of bioactive compounds in L.A. terry (Ed.) health-promoting properties of fruits and vegetables*.UK: CAB International.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. (1995). *Farmakope Indonesia edisi IV*. Jakarta: Depkes.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. (2000). *Parameter standar umum ekstrak tumbuhan obat*. Jakarta: Departemen Kesehatan.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. (2008). *Farmakope Herbal Indonesia Edisi I*. Jakarta: Depkes.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. (2010). *Suplemen II Farmakope Herbal Indonesia*. Jakarta: Depkes RI.
- Djamal, R.(2011). *Prinsip-prinsip Dasar Isolasi dan Identifikasi*.Universitas Baiturrahmah.
- Fessenden, R.J. & Fessenden, J.S. (1986). *Kimia organik* (edisi 3, jilid 1). Penerjemah: A.H. Pudjaatmaka. Jakarta: Erlangga.
- Fu, L., Huang, X., Lai, Z., Hu, Y., Lin, H., dan Cai, X., (2008). *A New 3-Benzylchroman Derivative from Sappan Lignum (Caesalpinia Sappan)*, *Molecules*. 2008, 13, 1923-1930: DOI: 10.3390/molecules13081923, <http://www.mdpi.org/molecules> , diakses tanggal 14 Oktober 2009.
- Gandjar, I.G., & Rohman, A. (2007). *Kimia Farmasi Analisis*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Gunarif Taib, dkk. *Operasi pengeringan pada pengolahan hasil pertanian*. Msp. 1988. Jakarta.

- Harborne, J.B. (2006). *Metode fitokimia: Penuntun cara modern menganalisis tumbuhan*. Penerjemah: K. Padmawinata & I. Soediro. Bandung: Penerbit ITB.
- Harris, D.C. (2007). *Quantitative chemical analysis*(7th ed). New York: W.H. Freeman and Company.
- Heyne, K., (1987). *Tumbuhan Berguna Indonesia I*, cetakan ke-1, 1443-1446, Badan Penelitian dan Pengembangan Kehutanan, Departemen Kehutanan Republik Indonesia.
- Jeffery, G.H., Basset, J., Mendham, J., & Denney, R.C. (1989). *Vogel's textbook of quantitative chemical analysis* (5th ed.). New York: John Wiley Sons Inc.
- Kementrian Kesehatan. (2013). *Farmakope Herbal Indonesia Suplemen 3. Edisi I*. Jakarta: Dirjen Pelayanan Farmasi dan Alat Kesehatan, Kemenkes RI.
- Kinsella, J.E., Frankel, E., German, B., & Kanmer, J. (1993). *Possible mechanism for the protective role of antioxidants in wine and plants food*. *J Food Technology*. 4, 5-89.
- Lee, H. & Chan, H. (1997). *1,3,6-trihydroxy-7-methoxy-8-(3,7-dimethyl-2,6-octadienyl) xanthone from Garcinia cowa*. *Phytochemistry*, 16, 20038-20040.
- Lim, D.K., U. Choi, and D.H. Shin, (1997), *Antioxidative activity of some solvent extract from Caesalpinia sappan Linn.*, *Korean J. Food Sci. Technol*, 28(1): 77–82.
- Lisnawati Marta, et al. (2016). *Proses Menua, Stres Oksidatif, dan Peran Antioksidan*. Di dalam: Lopez-Otin C, Blasco MA, Partridge L, Manuel S, Guido K. *The hallmarks of aging*. *Cell*. 2013;153(6):1194-217.
- Mandal S., Yadav, S., and Nema, R.K.(2009). *Antioxidant: A Review*. *Journal of Chemical and Pharmaceutical Research*; 1(1): 102-104.
- Mates, J.M., Cristina, P.G., & De, C.I.N. (1999). *Antioxidant enzymes and human diseases*. *Clin Biochem*. 32, 595-603.
- Miller, A. L. (2002). *Antioxidant Flavonoid Structure Function and Clinical Usage*.
- Miksusanti, et all. (2012). *Aktivitas Antioksidan dan Sifat Kestabilan Warna Campuran Ekstrak Etil Asetat Kulit Buah Manggis (Garcinia mangostana L.) dan Kayu Secang (Caesalpinia sappan L.)*. Universitas Sriwijaya, Sumatera Selatan, *Jurnal penelitian dan sains* Volume 15 Nomor 2(C).
- Molyneux, P. (2004). *The use of the stable free radical diphenyl picrylhydrazyl (dpph) for estimating antioxidant activity*. *J. Sci. Technol*. 26, 2, 211-219.
- Moon, C,K., Park, K.S., Kim, S.G., Won, H.S., Chung, J.H. (1992). *Brazilin protects cultured rat hepatocytes from BrCCl3-induced toxicity*, *Drug Chem, Toxicol*, 15,81-91.
- Niwa, Y. (1997). *Radikal bebas mengundang kematian*. Tokyo: NTV.

- Orak, H.H. (2006). *Total antioxidant activities, phenolics, anthocyanins, polyphenoloxidase activities in red grape varieties*. Electronic Journal of Polish Agricultural University Food Science and Technology, 9, 118.
- Ou, B., Huang, D., Woodill, M.H., Flanagan, J.A., & Deemer, E.K. (2002). *Analysis of antioxidant activities of common vegetables employing Oxygen Radical Absorbance Capacity (ORAC) and Ferric Reducing Antioxidant Power (FRAP): a comparative study*. J Agric Food Chem. 50, 3122-3128.
- Panovska, T.K., Kulevanova, S., Stefova., (2005), *In Vitro Antioxidant Activity of Some Teucrium Species (Lamiaceae)*, Acta Pharm, 55: 207-214.
- Perry, L. M., (1980), *Medicinal Plants of East and South Asia, 190*, The MIT Press, Cambridge, Massachusetts and London England.
- Prior, R.L., Wu, X., & Scaich, K. (2005). *Standardized methods for the determination of antioxidant capacity and phenolics in foods and dietary supplements*. J Agric Food Chem. 53, 4294-4295.
- Rahardjo, M. & Hernani. (2005). *Tanaman berkhasiat antioksidan*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Rahmatiyah. (2012). *Penggunaan butil hidroksi toluen untuk menghambat ketengikan minyak kelapa hasil olahan petani*. Di dalam: Jegtvig, S. (2009). *BHA and BHT*. About.com Guide. Diunduh tanggal 9 Januari 2011, dari <http://nutrition.about.com/od/changeyourdiet/a/bhabht.htm>.
- Rohman A., Riyanto, S., dan Utari, D. (2006). *Aktivitas Antioksidan, Kandungan Fenolat Total, dan Kandungan Flavonoid Total Ekstrak Etil Asetat Buah Mengkudu serta Fraksi-Fraksinya*. Majalah Farmasi Indonesia; 17: 137-138.
- Rudjiman, (1995). *Seluk beluk Caesalpinia Sappan L.*, Makalah Seminar Nasional, Kelompok Kerja Nasional Tumbuhan Obat Indonesia IX, Yogyakarta 21-22 September 1995.
- Rusmiati, (2007), *Pengaruh Ekstrak Kayu Secang (Caesalpinia Sappan L) terhadap Viabilitas Spermatozoa Mencit Jantan (Mus musculus L)*, BIOSCIENTIAE Volume 4, Nomor 2, Juli 2007, halaman 63-70 <http://bioscientiae.uunlam.ac.id>, diakses tanggal 14 Oktober 2009.
- Safitri, R. (2002). *Karakterisasi Sifat Antioksidan In Vitro Beberapa Senyawa Yang Terkandung Dalam Tumbuhan Secang (Caesalpinia sappan L.)*. Disertasi. Program Pasca Sarjana Universitas Padjadjaran. Bandung.
- Santoso, A. (2001). *Isolasi senyawa Bioaktif Berpotensi Antioksidan dari Daun Benalu Teh Scurmilla atropurpurea (B.L.) Danser*. (Skripsi). Bogor: IPB.
- Setiati, S. (2003). *Radikal bebas, antioksidan, dan proses menua*. Medika, 29, 6, 366.
- Setiati, Siti. (2013). *Radikal Bebas, Antioksidan dan Proses menua*, Jurnal Kedokteran dan Farmasi, No 6 Tahun XXIX, 2003, 366-369.

- Shahidi, F. (1996). *Natural Antioxidants*. Chemistry, Health Effects, and Applications. AOCS Press. Champaign, Illinois.
- Sudarmadji, S. 1986. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan Dan Pertanian*. Yogyakarta : Liberty.
- Sugati, S.S., dan Hutapea. J.R., (1991), *Inventaris Tanaman Obat Indonesia*, 98-99, Departemen Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta.
- Supari, F. (1994). *Radikal bebas dan patofisiologi beberapa penyakit*, Prosiding Seminar: Senyawa radikal dalam makanan serta responnya dalam sistem Biologis. Bogor.
- Suryohudoyo, P. (2000). *Oksidan, antioksidan, dan radikal Bebas*. Jakarta: Infomedika.
- Susantika, M. 2016. Penentuan Kadar Fenolat Total dan Uji Aktivitas Antioksidan dari Ekstrak Etanol Kulit Batang Asam Kandis. *Skripsi*. Padang: Fakultas Farmasi Universitas Andalas.
- Vaya, J., and Aviram, M. (2001). *Nutritional Antioxidants: Mechanisms of Action, Analysis of Activities and Medical Applications*, *Curr. Med. Chem.-Imm, Endoc. & Metab. Agents*, 1 (1).
- Vitchipan, S., Vitchipan, K., & Sirikkhansaeng, P. (2007). *Flavonoid content and antioxidant activity of krachai-dum (Kaempferia parviflora) wine*. *KMITL Sci. Tech. J.* 7, 97-105.
- Voigt, H. (1994). *Buku pelajaran teknologi farmasi*. Penerjemah: S. Noerono. Yogyakarta: UGM Press.
- Wadhwa, N., Mathew B.B., & Tiwari, A. (2012). *Lipid peroxidation: mechanism, models and significance*. *Int J Curr Sci USA.* 3.
- Wallis, T. E., (1995), *Textbook of Pharmacognosy, III edition*, 65, Little Brown and company, Boston.
- Waterhouse, A. L. (2002). *Determination of total phenolic in R. E. wroldstad. current protocols in food analytical chemistry supplement 6*. Inc: John Wiley Sons.
- Werdhasari, A. (2014). *Peran antioksidan bagi kesehatan*. *Jurnal Biotek Medisiana Indonesia*, 3, 2, 59-68.
- Wetwitayaklung, P., Phaechamud, T., dan Keokitichai, S., (2005), *The Antioxidant Activity of Caesalpinia Sappan L, Heartwood in Various Ages*, *Naresuan University, Journal* 2005: 13(2): 43-52, [http://office.nu.ac.th/nu_journal/pdf/jornal/13\(2\)43-52.pdf](http://office.nu.ac.th/nu_journal/pdf/jornal/13(2)43-52.pdf). Diakses tanggal 14 Oktober 2009.
- Widiyanti, R. (2006). *Analisa kandungan antioksidan dan fenol pada jahe*. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Winarsi, H. (2007). *Antioksidan alami dan radikal bebas*. Yogyakarta: Kanisius.

